¡CUIDADO CON LAS MANOS!

ELIMINANDO EL USO DE LAS **MANOS DESCUBIERTAS** PARA MANEJAR ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR (LPC)

A partir del 1º de enero del 2014, la sección 113961 del Código de Alimentos al Menudeo de California prohíbe que los alimentos listos para consumirse (LPC) se manejen con las manos descubiertas en los establecimientos que venden comida al público.

Estudios recientes indican que lavarse las manos no es suficiente para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Evitar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumir proporciona protección adicional en contra de la contaminación.

¿QUÉ SON ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR (LPC)?

Los alimentos listos para consumir (LPC) no requieren volver a calentarse para matar gérmenes y hacerlos seguros antes de comerlos. Estos son ejemplos de alimentos LPC y sus métodos de preparación.

- Pan – ***rebanar el pan o hacer emparedados***
- Tortillas – ***enrollarlas para hacer burritos***
- Carnes frías y quesos – ***hacer emparedados***
- Frutas – ***usarlas para adornar bebidas***
- Verduras/Legumbres – ***hacer ensaladas***
- Sushi – ***enrollar sushi o preparar nigiri***
- Adornos como trozos de limón, tortillitas, papas fritas, y pepinos encurtidos

COMO EVITAR CONTACTO CON LAS MANOS DESCUBIERTAS

Los trabajadores de alimentos pueden utilizar utensilios para evitar tocar los alimentos con las manos descubiertas. Ejemplos de utensilios incluyen los siguientes:

- Tenedores
- Cucharas
- Tenazas
- Cucharones
- Espátulas
- Papel encerado
- Palillos de dientes
- Envolturas para panadería y papel para separar carnes frías
- Guantes desechables
- Equipo para servir

ESTÁ PROHIBIDO

El usar las manos descubiertas para manejar los alimentos listos para consumir.

Si usted decide utilizarlos…
¡USE LOS GUANTES DESECHABLES ADECUADAMENTE!

Los guantes NO son un sustituto para el lavado de las manos.
Lávese las manos antes de ponerse los guantes y cuando se cambie los guantes.

Los guantes desechables deben usarse para una sola tarea.
Use cada par de guantes desechables para sólo *una* tarea* y tírelos cuando estén dañados o sucios, cuando se contaminen en medio de una tarea, o cuando se complete la tarea. No se permite lavar los guantes desechables para reutilizarlos.

*Ejemplos de *una* tarea incluyen el manipular carne cruda, manipular alimentos listos para consumir, o hacer la limpieza. Su Inspector(a) puede darle más información.